



## Prima i bambini

---

Auch Kinder sollen die Vielfalt der italienischen Küche entdecken.  
Nach Lust und Laune wählen können.  
Zum pauschalen Preis von 15 Franken.  
Bis und mit 12 Jahren – in Begleitung von Erwachsenen.  
Getränke sind nicht inbegriffen.

## Primi passi

---

### **Prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 22 mesi**

Parmaschinken Cavazzuti, 22 Monate gereift	22
mit Büffelmozzarella	26

### **Mozzarella di bufala con pomodorini datteri e basilico <sup>v</sup>**

Büffelmozzarella mit Datteltomaten und Basilikum	18
--	----

### **Hausmarinierter Lachs**

mit Dill-Senfsauce	16
--------------------	----

### **Carpaccio di manzo con scaglie di parmigiano reggiano**

Rindscarpaccio mit Parmesansplittern und Zitrone	19	29
--	----	----

### **Rindstatar (Swiss Bio)**

nach Ihrem Wunsch am Tisch zubereitet	34
---------------------------------------	----

## Minestra

---

### **Minestrone <sup>v+</sup>**

italienische Gemüsesuppe	11
--------------------------	----

## La nostra passione

---

### **Spaghetti National**

mit Rindsfiletwürfeln, Knoblauch, Peperoncini und Basilikum

34

### **Hausgemachte Ricotta-Gnocchi <sup>v</sup>**

mit sautierten Eierschwämmchen und Salbeibutter

20 30

## Dall'orto

---

### **Zucchetti-Zitronenrisotto <sup>v+</sup>**

mit frischem Rucola

28

## Sapore di mare

---

### **Wolfsbarschfilet**

mit sommerlicher Caponata

44

### **Fischteller mit Thunfisch, Wolfsbarsch, Lachs und Riesencrevetten**

wahlweise mit Blattsalat oder Beilage nach Wahl

51

## Carne

---

### **Rindsentrecôte (180 g) Café de Paris**

dazu Pommes frites und buntes Gemüse

46

### **Züri Geschnetzeltes**

Kalbfleisch an Pilzrahmsauce oder «das Original» mit Kalbfleisch und Kalbsnierli, Rösti

43

### **Wiener Schnitzel vom Kalb**

mit Preiselbeeren und Pommes frites

44

### **Rindsfilet-Gulasch Stroganoff**

mit Tagliatelle

43

v vegetarisch

v+ vegan

# Kunst im National

---

## Liebe Gäste

**Erfreuen Sie sich im National.  
An Gemälden und Skulpturen.  
Verschiedener Künstlerinnen und Künstler.  
So unter anderen:**

Cuno Amiet  
Albert Anker  
René Auberjonois  
Otto Charles Bänninger  
Rolf Brem  
Geo Bretscher  
Trudi Demut  
Daniel Enkaoua

Hanny Fries  
Hermann Hesse  
Hans Hunold  
Hans Josephsohn  
Heinrich Müller  
Otto Müller  
Johan Peter Pernath  
Anna Sägesser

Walter Sautter  
Gottardo Segantini  
Gustav Spörri  
Carlotta Stocker  
Hans-Jörg Studer  
Varlin  
Barbara Wolf von Babo  
Martin Ziegelmüller

## Hinweise zu einzelnen Lebensmitteln

### In der Küche

Prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 22 mesi – dalla Berkel  
Riso superfino Carnaroli – Tenuta Margherita  
Parmigiano reggiano – stagionatura di almeno 30 mesi  
Olio extra vergine di oliva italiano – Covan  
Grana Padano

### Am Tisch

Olio extra vergine di oliva di Toscana igp – Bindella, Tenuta Vallocaia  
Condimento con mosto cotto di uva – Serego Alighieri, Masi  
Grana Padano in der Käseraffel

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.